

# Bunte Papageienmuffins

etwa 12 Stücke



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



## Zutaten:

### Für die Muffinform, 12er:

#### Teig:

12 Stk. Dr. Oetker Muffin-Förmchen  
1 Backm. Dr. Oetker Zitronen Cake  
150 g Butter  
3 Eier  
1 dl Milch  
2 EL Wasser, heiss  
1 Pck. Dr. Oetker Lebensmittelfarben  
(Grün, Gelb, Rot, Blau)

#### Topping:

125 g Magerquark kalt  
500 g Mascarpone  
50 g Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter

### Zum Verzieren:

etwa 200 g Haribo® Tropicfrutti

## 1 Vorbereiten:

Papierbackförmchen in die Muffinform stellen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**

## 2 Teig zubereiten:

Backmischung für den Teig in eine Rührschüssel geben, Butter oder Margarine, Milch und Eier hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Rührstäbe) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 3 Min. zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig vierteln und jeweils mit den Lebensmittelfarben rot, gelb, grün und lila einfärben. Für den Lila-Farbtönen rote und blaue Speisefarbe mischen. Teige mit Hilfe von Teelöffeln kleckweise auf die Muffinförmchen verteilen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Rille: in der Mitte des Backofens**

**Backzeit: etwa 20 Minuten**

Muffins aus der Form lösen und in den Förmchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**3 Topping zubereiten:**

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer (Rührstäbe) gut verrühren. Crème in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 12 mm) geben, auf die Cupcakes spritzen und bis zum Servieren kalt stellen.

**4 Verzieren:**

Vor dem Servieren der Papageienmuffins die Tropifrutti auflegen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Ohne Topping lassen sich die Muffins gut vorbereiten und einfrieren.
- Die Papageienmuffins können auch auf einem Backblech gebacken werden.